

Der herbe Kontroverse

Naturwein ist alles andere als fruchtig, geschmacklich schwer zugänglich und kommt ohne chemische Hilfsmittel aus. Man liebt ihn oder man hasst ihn. Klar, dass so vor allem Legenden und Vorurteile blühen. Ein Wegweiser

VON PATRICK HEMMINGER

Mit Naturwein ist es wie mit Schokolade. Wer sein Leben lang nur Milchsokolade isst, und dann plötzlich in eine Tafel Bitterschokolade beißt, vielleicht mit 90 Prozent Kakaoanteil, der ist zumindest irritiert. Denn bevor sich alle Feinheiten des Geschmacks offenbaren, kann schon mal der Eindruck entstehen, dass da gerade ein Eisennagel auf der Zunge vor sich hin rostet. Wer sich dann aber einlässt auf die Geschmacksnuancen, auf die Fülle der Aromen, wer Gefallen daran findet, der ist für immer verdorben für den Mainstream.

Ähnlich stark polarisiert Naturwein, der allerdings zuletzt immer beliebter geworden ist. Wer ihn zum ersten Mal probiert, wird einige Skepsis überwinden müssen. Da ist zum Beispiel die mitunter trübe Farbe oder der Geruch nach Fermentation, der schon mal in Richtung Apfelmost mit Sauerkraut gehen kann. Die meisten wundern sich, dass der Wein gar nicht fruchtig schmeckt, wie sie es gewohnt sind, sondern herb, würzig, ja steinig, hier und da auch nach Gemüse und Hefe. Dieser Wein lässt sich nicht nur schmecken, sondern durch sein volles Mundgefühl fast schon spüren. Manche reagieren mit dem Impuls, ihn sofort wieder auszuspuken; mit dem festen Vorsatz, niemals wieder einen Naturwein anzurühren. Andere haben an diesem Punkt schon Blut geleckt.

Etwa eine Milliarde Liter Wein wurden 2018 in Deutschland gekeltert. Wie viel davon Naturwein ist, wird nirgends erfasst, nach Schätzungen liegt der Anteil irgendwo im Promillebereich. Auch wird der Begriff Naturwein rechtlich nicht geschützt. Trotzdem ist man sich in der Branche weitgehend einig, was darunter zu verstehen ist: Die Trauben kommen nur aus Weinbergen, die nach biologischen oder biodynamischen Kriterien bewirtschaftet werden. Das heißt, zum Pflanzenschutz werden vorwiegend Kupfer- und Schwefel eingesetzt und keine chemisch-synthetischen Spritzmittel, wie sie konventionelle Winzer nutzen. Im Keller verzichtet der Winzer dann auf sämtliche Kniffe und Mittelchen der modernen Weinbereitung: Zum Beispiel wird dem Most kein Zucker zugesetzt, um auf einen gewünschten Alkoholgrad zu kommen, auch die Säure wird so gelassen, wie sie ist. Vereinfacht gesagt lässt man den Wein in Ruhe. Keine Hilfsmittel lautet die Devise, vor allem kein (oder wenig) Schwefel – den setzen Winzer normal als Konservierungsstoff für den Wein ein.

Der Verzicht auf Hilfsmittel ist natürlich ein Risiko, bei dem viel schiefgehen kann. Fehlerhafte Weine sind das Resultat. Nur Winzer, die absolut gesunde Trauben verarbeiten und penibel bei der Hygiene sind, können auf diese Weise Trinkbares keltern. Was natürlich den Mythos um den Naturwein als angeblich besseren Wein nur befeuert hat. Wie der Name schon nahelegt, gilt er als besonderes „Naturprodukt“, um das sich seit ersten Anfängen des

Trends vor etwa zehn Jahren immer mehr Legenden und Vorurteile ranken. Zu den sechs gängigsten haben wir ein paar Profis befragt.

These 1: „Naturwein ist ein natürliches Produkt, im Gegensatz zu konventionellem, industriell hergestelltem Wein.“

Als Professor für Önologie und Sensorik trinkt Ulrich Fischer leidenschaftlich gerne Naturwein. Doch Sätze wie dieser ärgern ihn. „Das entbehrt jeder Grundlage. Industrielle Weinbereitung, was soll das denn sein?“, fragt der Abteilungsleiter am Dienstleistungszentrum ländlicher Raum (DLR) Rheinpfalz in Neustadt an der Weinstraße. „Bei jedem Wein pressen wir Trauben, nehmen ein paar Trubstoffe raus, also kleinste Partikel aus Schalen oder Fruchtfleisch, und vergären das Ganze. Künstlich ist für mich ein Produkt, wenn ich dafür Erdöl hernehme, dazu einen Kunststoff XY und daraus dann was ganz Neues forme.“

Wichtige Unterschiede gibt es trotzdem: Im normalen Weinkel sind Dutzende Stoffe erlaubt. Zum Beispiel Aktivkohle, um Farb- oder Geruchsfehler zu beseitigen, der Winzer filtert die Kohle komplett heraus, bevor der Wein in die Flasche kommt. Welcher Winzer was und warum einsetzt, ist schwer zu erkennen, dazu steht auf den Etiketten nichts. Wein gilt als Genuss- und nicht als Lebensmittel, da ist die Kennzeichnungspflicht laxer. Ein erster Hinweis ist, ob Winzer konventionell oder biologisch beziehungsweise biodynamisch arbeiten. Martin Kössler, ein bekannter Weinhändler aus Nürnberg, gibt ein Beispiel: „Schauen wir uns mal den von der Presse

hochgelobten Jahrgang 2018 an. Von März bis Oktober gab es fast keinen Regen. Für konventionelle Winzer war das ein Problem. Denn die Trauben enthielten zu wenig Nährstoffe, die Moste wollten nicht gären. Die Winzer waren auf allerhand Zusatzstoffe aus den Chemielabors angewiesen, zum Beispiel Nährstoffe für die Hefen und Ascorbinsäure. „Gegen so etwas wehren sich die Naturweinwinzer“, sagt Kössler, „denn in den Humusböden von biologisch oder biodynamisch arbeitenden Winzern hat trotz Trockenheit alles funktioniert.“ Es gilt also: Je besser es dem Boden geht, umso mehr kann ein Winzer auf Behandlungsmittel verzichten. So gesehen ist Naturwein durchaus oft naturnäher als konventionell gekelterter Wein.

These 2: „Naturwein ist der gesündere Wein.“

Das ist auch so ein Satz, auf den man bei Anhängern von Naturwein oft stößt. Man könne davon mehr trinken, ohne sich mies zu fühlen. „Es fühlt sich zumindest mal so an“, sagt Holger Schwarz. Ihm gehört die Berliner Weinhandlung Viniculture, bekannt dafür, besonders trendige Flaschen im Sortiment zu haben – bei Schwarz ist das ausschließlich Naturwein. Die gefühlt bessere Verträglichkeit hat zunächst einen banalen Grund: „Der Alkohol ist bei diesen Weinen



Seltsam wirkt oft schon die Farbe von Naturwein, die von trüb bis knallig reichen kann. Ein Weißer und ein Roter sehen da schnell wie Zutaten für Kirschananensaft aus. FOTO: A. PEIN/LAIF

in der Regel ein bis zwei Prozent niedriger“, erklärt Schwarz. Dass Naturwein wirklich gesünder ist, lässt sich trotzdem nicht belegen. Martin Kössler sagt, „Ethanol bleibt Ethanol, ein krebserregendes Zellgift. Außerdem können beim Verzicht auf Schwefel Stoffe entstehen, die nicht gesund sind: Acetaldehyd oder biogene Amine, das erste ist krebserregend, das zweite kann Kopfweg, Hautausschläge oder Asthma auslösen.“

These 3: „Naturwein schmeckt doch nur nach Sauerkraut und Apfelsaft!“

Das behaupten viele, die Naturweine nicht mögen. Manche dieser Weine erinnern wirklich an Sauerkraut. Aber die guten schmecken erst einmal einfach anders. „Naturweine schmecken lebendig, weniger fruchtig. Der Hintergrund des Weins wird aufgefaltet, und die Parfümwolke, die konventionell gemachte Weine oft einhüllt, verfliegt“, sagt Holger Schwarz. Woran liegt das? Am Verzicht auf die Hilfsmittel? Sein Kollege Martin Kössler erklärt das anhand des Schwefels: „Der hohe Schwefelgehalt in konventionellen Weinen wirkt wie Leitplanke im Mund. Diese Weine sind zungenorientiert, schlank und am Ende ganz leicht bitter. Ohne, beziehungsweise mit ganz wenig Schwefel geht der Wein dagegen auf, Geschmack wird zu Gefühl. Wenn da Köhner am Werk sind, dann fühlen sich die Weine anders an, bisherige Maßstäbe gelten nicht mehr. Sie sind offener, komplexer und haben eine leichte Salzigkeit.“ Weniger fruchtig sind Naturweine also, darauf können sich alle einigen. Ob das gefällt oder nicht, ist Geschmackssache. Auf jeden Fall ist der Inhalt einer Flasche Naturwein weniger erwartbar, zumal es viele Abstufungen gibt – von ein bisschen anders als normal bis hin zu sehr anders, ja krass. Eine eigene Sprache (und damit auch der berüchtigte „Weinsprech“) fehlt für diese Weine noch weitgehend. Winzer Stefan Vetter, der in Franken einige der besten Naturweine Deutschlands keltert, will sich bei der geschmacklichen Beschreibung nicht festlegen. „Dafür ist die Herstellung dieser Weine zu facettenreich“, sagt er. „Die geschmackliche Bandbreite ist so groß, dass man sie nur schwer beschreiben kann.“

These 4: „Naturwein begleitet Speisen besser.“

Das behaupten tatsächlich viele Sommeliers. Ist da was dran? Ja, auf jeden Fall, meint der Önologe Ulrich Fischer. Die meisten Natur-Weißweine haben mehr Gerbstoffe, weil sie anders hergestellt werden. Daher ist die Bandbreite größer, oft können sie sogar einen Rotwein ersetzen. Klassische Kombinationen wie Weißwein zu Fisch und Rotwein zu Fleisch gelten mit diesen Weinen nicht mehr. „Das ist ein neues Erlebnis, und das wollen die Gäste“, sagt Fischer. Martin Kössler stimmt dem zu und begründet es chemisch: „Durch die Gerbstoffe und den geringen Schwefel hat man ein anderes Mundgefühl, eine andere Chemie im Mund. Das ist mehr als nur Säure

und Zucker, das spürt man.“ Seinem Kollegen Holger Schwarz fallen noch weitere Gründe ein. „In Naturwein sind Noten, die sich auch in der neuen Naturküche wiederfinden, bei eingelegten Speisen etwa. Auch passen diese Weine besser zur Gesinnung eines Restaurants, in dem regional gekocht wird.“ Hier spielt aber bereits Ideologie eine Rolle; ein ultraregionaler Koch, der vielleicht einige seiner Zutaten im Wald sammelt, hat womöglich besonders viel für regionale Weine übrig, die ohne Hilfsmittel auskommen.

These 5: „Naturwein, biodynamischer Wein, Biowein, Orange Wine – das ist doch sowieso alles dasselbe.“

Nein, ist es nicht, aber verständlich, dass Kunden das verwirrend finden, meint Winzer Stefan Vetter, es ist ja auch kompliziert. „Für Leute mit klassischem Weinwissen landet das alles in einem Topf, die klare Abgrenzung fehlt.“ Am häufigsten wird Naturwein mit Orange Wine gleichgesetzt, der ebenfalls seit einigen Jahren im Trend liegt. Der Unterschied: „Naturwein bedeutet den Verzicht auf Behandlungsmittel und Orange ist nur eine Herstellungsmethode“, erklärt Vetter. Er wird wie Rotwein gekeltert, aber aus weißen Rebsorten. Orange Wine hingegen ist ein auf der Maische vergorener Weißwein, das heißt, der Most bleibt in Kontakt mit den gequetschten Beeren, um Farb- und Gerbstoffe in den Wein zu bringen. „Das kann jedes Weingut machen, das hat mit Naturwein erst mal nichts zu tun“, sagt Holger Schwarz. Und Ulrich Fischer ergänzt: „Ein Naturwein kann ein Orange Wine sein, aber nicht jeder Orange Wine ist ein Naturwein.“ Gesetzlich

regelt ist bei beiden Bezeichnungen noch nichts. Fischer hält das für einen Vorteil. „Derzeit finde ich das Ungeregelte besser, da kann man mehr ausprobieren.“

These 6: „Konventioneller Wein wird unserem Geschmack angepasst. Bei Naturwein muss der Mensch sich endlich dem Geschmack des Weins anpassen.“

Ein etwas übertrieben ideologischer Satz, der aber insofern stimmt, dass Novizen beim Thema Naturwein gar keine andere Wahl haben, als sich erst mal einzulassen. Naturwein ist etwas Neues; ein schwieriges Thema, für das bekannte Kriterien kaum greifen, man sollte also vor allem am Anfang versuchen, sich zu entspannen und nicht zu viel zu bewerten. Bei manchen seiner Anhänger hat man übrigens das Gefühl, dass sie am Naturwein gerade seine abschreckende, polarisierende Wirkung schätzen. In den schicken Vinotheken der Touristen und Fine-Dining-Hochburg Florenz zum Beispiel hat man das Thema schon etwas länger für sich entdeckt. „Das Tolle am Naturwein ist auch, dass er noch nicht jedem schmeckt“, erklärt ein italienischer Gast dort. „Er hält deutsche, amerikanische und chinesische Touristen fern, die sind noch nicht so weit. Da sind wir endlich mal wieder unter uns.“

LOKALTERMIN



Solvente Gäste, hohes Niveau, steigende Mieten und immer schwierigere Bedingungen fürs Personal: Das viele Geld, das seit Jahren auf die Nordseeinsel Sylt gespült wird, ist für die Gastronomie dort Fluch und Segen zugleich. Angesichts der touristischen Extreme wundert sich **Stevan Paul**, dass man trotzdem immer wieder Neueröffnungen findet, die interessant sind und – dennoch bezahlbar. Wie das unpräzise, aber hervorragende Dünen-Bistro **Strænd** in Hörnum

Aus gastronomischer Sicht ist Sylt eine Art Labor, wobei der Untersuchungsgegenstand, um den es geht, fast absurd klingt: Wie wirkt sich Reichtum aufs Geschäft aus? Denn das viele Geld, das seit Jahrzehnten auf die Nordseeinsel gepumpt wird, ist natürlich Segen und Fluch zugleich.

Da wäre einerseits die enorme Kaufkraft der Gäste und das dementsprechend großartige Angebot: Trotz mancher Wechsel gedeiht die Sternküche auf höchstem Niveau. Und selbst in vielen Szeneläden wird auf Qualität geachtet. Ein gutes Beispiel ist das vor allem für seinen Rummel bekannte Strandlokal „Sansibar“, wo Steinbutt mit Senfrühm und Weinauswahl immer noch Weltklasse sind. Und wenn vor der „Bühne 16“, am Strand von Kampen, ein Kahn Heringe anlandet, die Minuten später auf der Plancha brutzeln und mit mayonnaisetrunkenem Kartoffelsalat an Sonnenuntergang und Rosé serviert werden, dann ist der Genießer zu Recht über-

zeugt, gerade eine der schönsten Entdeckungen überhaupt gemacht zu haben.

Andererseits ist Sylt längst einer der teuersten Immobilienstandorte Europas. Horrende Mieten und Lebenshaltungskosten haben das Personal aufs Festland verbannt. Der Fachkräftemangel tut sein Übriges. Zudem ist das Heer der Pendler dem Monopol der Marschbahn ausgeliefert. Allein im Mai und Juni 2018 fielen mehr als 150 Züge auf der teils eingleisigen Strecke über den Hindenburgdamm aus. Die Beschäftigten kommen oft zu spät, manchmal gar nicht, was Sylter Wirte mittlerweile nur noch mit Galgenhumor ertragen.

Es gleicht also einem kleinen Wunder, wenn die Gastroszene auf der Insel allen Schwierigkeiten zum Trotz immer in Bewegung bleibt. Und wenn sich unter den vielen Neueröffnungen immer noch einigermaßen bezahlbare Entdeckungen finden. Am Strandübergang des Hörnummer Campingplatzes eröffneten die Sylter Jan Wehr-

heim und Dennis „Denjo“ John im vergangenen Herbst das Dünen-Bistro „Strænd“, ein familiär geführtes Lokal in den früheren Räumen des legendären „Meermann“.

Alles in dem lichten Restaurant ist von handgemachter Schlichtheit, der Holztresen, die Tische, dazu ein Sammelstadium aus Stühlen, und keine Lampe gleicht der anderen. Die Speisekarte ist aus geschnittenem Holz. Und weil Lokale in Strandnähe gerade bei Familien besonders beliebt sind, begleiten uns an diesem Frühlingsabend zwei neun und 14 Jahre alte Testesserinnen.

Keine zwei Minuten brauchen beide, um zielstrebig zweimal den Strænd-Piraten Mini-Burger (mit Pommes 7,90 Euro) zu bestellen. Neben Pasta, Salaten in Variation und ja, natürlich auch der allgegenwärtigen Currywurst (hier mit Curry aus Ingo Hollands „Altem Gewürzamt“, 6,50 Euro), bilden Burger und Bowls zwei Schwerpunkte der kleinen Karte. Junges

Trendfood also, bei dem man leider auch viel falsch machen kann.

Beim „Ri-Fi Burger“ (20,50 Euro) hat die Küche aber alles richtig gemacht: Saftig gebratene Scheiben vom Rinderfilet aus der Sylter Landschlachtereier in Keitum stapeln sich mit geschmorten Rotweinzwiebeln, gebratenen Pilzen und Rinder-Jus-Mayonnaise im Rosmarin-Bun – eine Schlemmerei! Die Weinkarte ist klein, aber sachkundig kuratiert, zum Burger genießen wir einen Bordeaux Supérieur vom Château de Parenchère (die 0,75 l-Flasche zu 32 Euro), einem Lieblingswein des Weinkritikers Robert Parker. Der Vorzeige-Bordeaux erhebt den Steak-Burger endgültig in den Adelsstand. Den jungen Gästen schmeckt derweil die Sylter Brause Apfel-Holunder, mit dem Mini-Burger ist man zufrieden, höchstes Lob wird den rustikalen Steakhouse-Fritten zuteil: „Die sind krass und weich, die schmecken sogar ohne Ketchup und Mayo!“

Gänzlich auf die hausgemachten Mayonnaisen zu verzichten wäre aber eine Unterlassungssünde: Zum sous-vide-gegarten und dann kurz gebratenen Referenz-Pulpo (15,80 Euro) „gestrandet“ schmecken samtige Sesam- oder Chili-Mayonnaise ebenso wie zum knusprigen Backfisch vom Kabeljau (7,90 Euro). Dazu ein Glas vom Hauswein, Meeresrauschen „Fass 3 für Strænd Sylt“ (0,2 l zu 6,90 Euro), aus der fränkischen Weinkelerei Alte Grafschaft. Ein süffiger Wein von feiner Säure und Schmelz, dem Duft von Blüten und weißem Pfirsich. Ein Sommerwein, der als echter Allrounder auch die bestellte Veggie Bowl (18,50 Euro) begleitet. Was gesund und nach Verzicht klingt, entpuppt sich als üppiger Garten mit bunten, knapp gegarten Gemüsen, Zuckerschoten und Edamame, Radieschen und Rotkohlsalat, mit Avocado und süßer Mango, auf einem Bett aus duftendem Basmatireis – würzig und pointiert, klasse!

Und dann kommt es doch noch zur Reklamation. Dem ofenwarmen Schokoladenküchlein mit cremigem Salzkaramell-Eis (8,50 Euro) von der Sylter Eismannufaktur fehlt der flüssige Kern! In seiner Reaktion auf die Enttäuschung am Tisch beweist das Team des Strænd aber, dass Kinder hier ernst genommen werden. Der sehr freundliche Service überbringt eine Grußkarte der beiden Köche, welche die Mädchen beim nächsten Besuch zu Schokoküchlein einladen – mit flüssigem Kern! Wir würden dann gern auch wieder mitkommen.

In einem Satz: Bezahlbares Dünen-Bistro, das bodenständige Speisen durch Qualität und Liebe zum Detail aufwertet. Qualität: ●●●●● Ambiente: ●●●●● Service: ●●●●● Preis/Leistung: ●●●●●

GESCHMACKSSACHE



FOTO: MAURITIUS IMAGES

Rettich

Es ist bekannt, dass man von den Küchen der meisten bayerischen Biergärten traditionell keine kulinarische Großtat erwarten darf (ja warum eigentlich nicht?). Doch die Ideenlosigkeit, die man dem Radi dort angedeihen lässt, verdient dann noch einmal besondere Aufmerksamkeit: Zur immer gleichen Dekospirale geholt und im besten Fall mit etwas Schnittlauch besprenkelt, ist der Rettich nicht mehr als ein Alibi für den Claim: Wir bieten auch Gemüse an! Man wundert sich, warum die CSU nicht längst eingeschritten ist, die ja sonst bei geringeren Anlässen das bayerische Kulturgut geschändet wähnt. Dabei kann man dem Radi schon durch kurzes Einlegen frühlingshafte Weltäufigkeit, zarten Biss und komplexe Frische verpassen – wie dieses Rezept von Hans Haas aus dem Münchner Tantris zeigt. Dafür 300 g geschälten Rettich der Länge nach in dünne Scheiben schneiden (Sparschäler!) und diese in einer Schüssel mit einer Mischung aus 10 EL Buttermilch, dem Saft einer Zitrone, 1 EL mildem Essig, 3 EL Maiskeimöl und je einer Prise Zucker, Salz und Cayennepfeffer für eine gute Stunde marinieren. Kurz vor dem Servieren 3 Radieschen in feine Scheiben schneiden und untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passt Räuchersailbong. MARTEN ROLFF